



COCINA JAPONESA INTENSA Y SOFISTICADA

LA CIMA DE LOS SENTIDOS

✦ ENTRANTES

Edamame	F	6 €
Edamame Spicy	F	7 €
Ensalada de wakame	K	8 €
Ostra en tempura	A, D, N	9 €
Ostra Shot (vieras, gambas rojo, soja yuzu, ikura, shiso)	B, D, N	12 €
Sopa Miso	A, D, F	9 €

✦ CREACIONES

Trilogía bento box Tartar de atún, salmón y hamachi.	A B, D, F, K, N	30 €
Tataki de Salmón fume Salmón, trufa, eneldo, ikura y salsa anguila	A, D, F, N	27 €
Yama carpaccio Bogavante, salmón, atún, lubina, aguacate y salsa ponzu	A, B, D, F, J, K, N	33 €
Esfera de atún con foie e ibérico Con polvo de nori, misoyuzu, foie grass y polvo de ibérico	F, K, D	16 €
Yama Bolognese de atún Tartar de atún marinado en ramen noodles	A, D, F, K	25 €

✦ SUSHI Y SASHIMI

Atún	B, D, N	19 € (5 U.)
Salmón	B, D, N	16 € (5 U.)
Lubina	B, D, N	19 € (5 U.)
Hamachi	B, D, N	24 € (5 U.)
Gamba Roja	B, D, N	29 € (5 U.)
Vieiras	B, D, N	25 € (5 U.)

✦ NIGIRIS ESPECIALES

Atún, wasabi fresco y shiso	D, F	6 € (1U.)
Salmón con trufa y salsa de anguila	A, B, D, F, N	5 € (1U.)
Hamachi, ponzu, guindilla roja y eneldo	D, F,	6 € (1U.)
Bogavante y aguacate	A, B, C, D, F, J, K, N	7 € (1U.)
Wagyu, con salsa sukiyaki + extra caviar opcional (+3€)	F, K	11 € (1U.)
Gamba roja - gamba roja yuzu-mirin + extra caviar opcional (+3€)	B, D, F	9 € (1U.)
Toro con tuétano + extra caviar opcional (+3€)	D, F	8 € (1U.)
Vieira con mantequilla francesa + extra caviar opcional (+3€)	A, F, G, N	8 € (1U.)

Alérgenos:

- **A:** Gluten
- **B:** Crustáceos
- **C:** Huevos
- **D:** Pescado
- **E:** Cacahuetes
- **F:** Soja
- **G:** Lácteos
- **H:** Frutos de cáscara
- **I:** Apio
- **J:** Mostaza
- **K:** Sésamo
- **L:** Sulfitos
- **M:** Altramuces
- **N:** Moluscos

★ ROLLS Y SPECIAL

Spicy tuna - Atún, aguacate y shikimi cebollino	C, D, J, K	22 € (8 U.)
Spicy salmón - Salmón, aguacate, spicy cream y crispy tenkazu	A, B, C, D, J,	19 € (8 U.)
Maguro aguacate	D, K	20 € (8 U.)
Salmón aguacate	D, K	15 € (8 U.)
Yama Roll - Gambón en tempura, aguacate y salsa de anguila	A, B, C, D, F, J, N	22 € (8 U.)
Salmón cheese - salmón philadelia y crispy tenkazu	A, B, D, F, G	16 € (8 U.)
Yamasake - Gamba en tempura, tartar de salmón tobiko naranja y aceite de sriracha	A, B, C, D, F, J, K, N	24 € (8 U.)
Maguro special - Atún, aguacate, tartar de atún flameado, ponzu y wasabi fresco	D, F	23 € (8 U.)
Yama lobster special - Gamba en tempura, aguacate, bogavante flameado y salsa de anguila	A, B, C, D, F, J	27 € (8 U.)

★ YAMA CON LAS MANOS / PARA TERMINAR

Maguro Katsu Sando	A, C, D, F, G, J, K,	32 €
Wagyu Sando	A, B, C, D, F, G, J,	39 €
Ebi no tartar Tartar de gambón e ikura con emulsión de shichimi togarashi sobre brioche	A, B, C, D, G, K, N	18 € (2 U.)
Falso nigiri Tartar de solomillo de ternera, mantequilla al ají amarillo sobre crujiente de shari (extra caviar + 3€)	A, C, D, E, F, J, K, L	25 € (2 U.)
Black Cod Bacalao negro marinado	D, F	32 €

POSTRES	Mochi's Mango C, F, G, H, K, L	Cheese Cake al té matcha y mango	Yama Tarta chocolate	Helado Té verde
	Chocolate C, F, G, H, K	A, C, F, G, H, J, K, L	A, C F, H,	C, G
Matcha E, F, G, H				
	7 €	9 €	9 €	7 €

Alérgenos:

- **A:** Gluten
- **D:** Pescado
- **G:** Lácteos
- **J:** Mostaza
- **M:** Altramucos
- **B:** Crustáceos
- **E:** Cacahuetes
- **H:** Frutos de cáscara
- **K:** Sésamo
- **N:** Moluscos
- **C:** Huevos
- **F:** Soja
- **I:** Apio
- **L:** Sulfitos